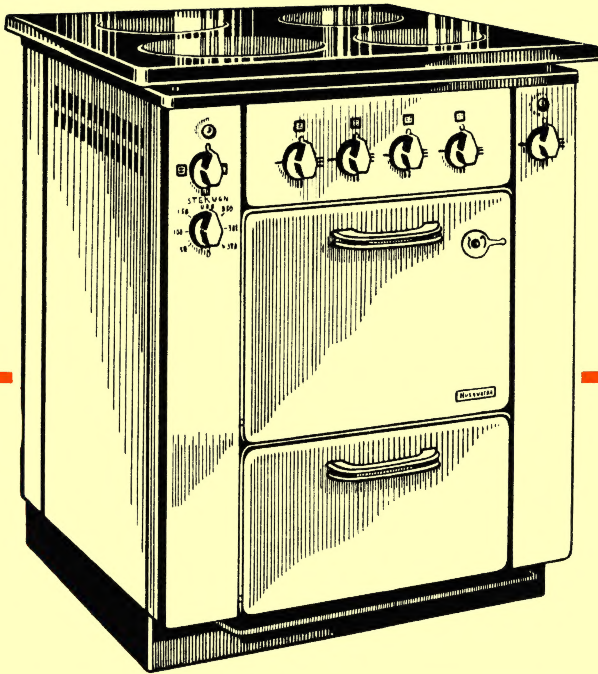




BRUKSANVISNING *för*

Husqvarna elspisar

samt GARANTISEDEL

Gj. 5863-2
2. 2-4

Husqvarna Vapenfabriks Aktiebolag - Huskvarna



Bruksanvisning

Kontrollampan

Spisarna äro utrustade med en röd kontrollampa, som tändes automatiskt, så snart någon del av spisen påkopplas. Den slocknar ej förrän alla strömställarna stå i 0-läget och minskar sålunda risken för, att man skall glömma koppla från spisen, när man är färdig med matlagningen.

Kokplattorna

I varje kokplatta finnas två värmeelement, vilka ligga så, att en jämn värmefördelning erhålles på plattans yta.

De i plattorna befintliga elementen äro relativt okänsliga, men man bör ändå behandla plattorna med en viss försiktighet, när de lyftas upp. Samtliga plattor äro försedda med kontaktstift på undersidan, som införas i kontakthylsor i underhällen. Härigenom är det möjligt att på ett enkelt sätt taga bort plattorna för rengöring av underhällen.

Kokplattorna äro på översidan plansvarvade och ett oeftergivligt villkor för ekonomisk matlagning är därför att plansvarvade kokkärl alltid användas. Begagnas icke plansvarvade kokkärl kan ända till 40 % av värmen gå förlorad.

Spisarna äro utrustade med 2, 3 eller 4 kokplattor av 145, 180 eller 220 mm diameter. Effekten är 800 eller 1200 watt för den minsta plattan, 1000 eller 1200 watt för mellanplattan och 1500 eller 1800 watt för den största. Man bör noga taga reda på effekten hos de olika plattorna, då man därigenom har större möjlighet att sköta spisen ekonomiskt.

Den minsta plattan göres oftast med förhöjd effekt, 1200 watt, och kallas då rapidplatta eller snabbkokningsplatta. Den bör, som namnet antyder, användas vid alla hastiga uppkok.

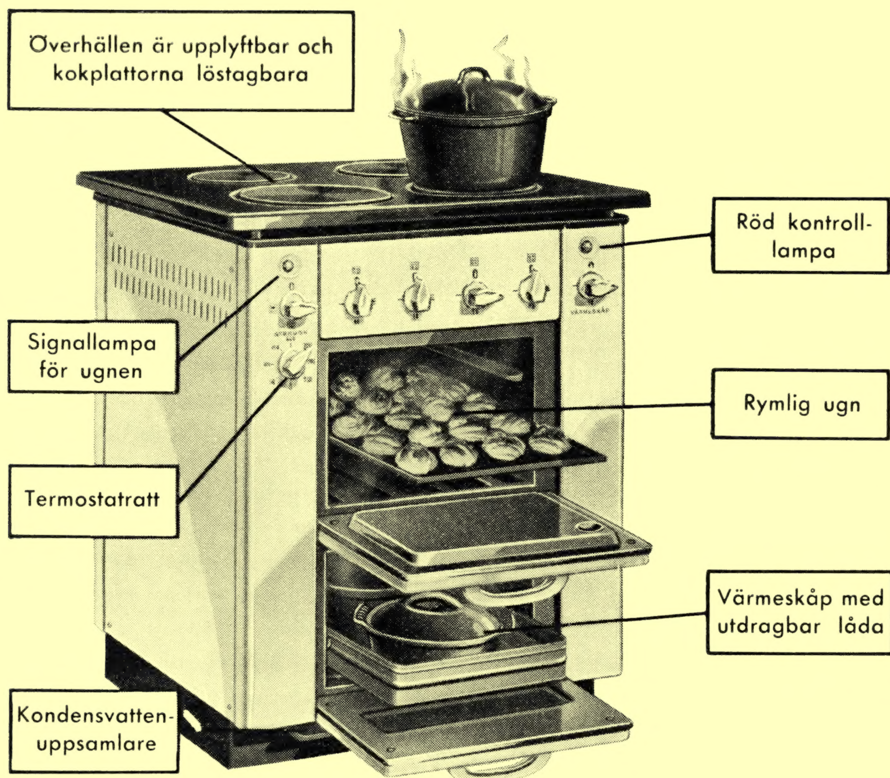
Värmeutvecklingen i plattorna regleras med strömställare, som ha tre olika värmelägen, nämligen

III = stark värme
II = medelvärme
I = svag värme

Strömställarna äro så konstruerade, att man kan vrida dem åt höger eller vänster efter önskan.



Strömställare och termostatratt äro placerade i bekväm höjd.



Värmen på plattorna är, som redan sagts, fullt reglerbar och alldeles jämn, vilket i hög grad underlättar arbetet vid matens tillagning och förbättrar resultatet. Maten behöver sålunda ej ständigt passas för att ej bränna vid eller koka över. Vid kokning bör man som regel ta mindre vätska än eljest, och likaså kan man ta mindre fett vid stekning på en elspis.

Kokplattorna måste alltid hållas väl rena. Fastbrända matrester på kokplattorna eller på kokkärlets botten ha samma verkan, som om kokkärlet ej vore plansvarvat — uppvärmningen tar längre tid och mera ström. Rengöringen sker bäst med en hård metallborste eller stålborste. **Kokplattorna få på inga villkor nedsänkas i vatten för rengöring.**

Ugnen

Ugnen är försedd med två elementdelar — överelement och underelement. Dessa båda element äro var för sig fördelade i tak och botten, så att de lämna jämn över- och undervärme.

Värmeutvecklingen regleras dels med termostat (= automatisk temperaturregulator) och dels med strömställare. Termostaten är inställbar för temperaturer från 50—350°.

När man önskar få en temperatur i ugnen av exempelvis 250°, vrider man termostatens inställningsknapp, så att den pekar på siffran 250 på skalan. Strömställarknappen, märkt "Stekugn", vrides därpå ett kvarts varv åt höger, varvid såväl över- som underelementen inkopplas.

Då strömmen inkopplas, tändes signallampan för ugnen liksom den röda kontrolllampan för hela spisen, om den senare icke tidigare är tänd. Signallampan lyser till dess ugnen blivit 250° varm, då termostaten bryter strömtillförseln till ugnen och ugnens signallampa samtidigt slocknar. När temperaturen i ugnen sedan sjunker under 250° kopplar termostaten in strömmen på nytt, och signallampan tändes åter. Normalt skall signallampan slockna någon gång då och då.

Strömställaren för ugnen är inställbar i fyra lägen. Beteckningarna vid de olika lägena betyda:

■■ = Över- och underelement inkopplade.

□■ = Endast underelement inkopplat.

■□ = Endast överelement inkopplat

0 = Ugnen frånkopplad.

Om vid matlagning övervärmen blir för stark, kan man koppla in endast underelementet eller tvärtom, om man vill minska på undervärmen.

Vid ugnar utan termostat regleras temperaturen med strömbrytare, en för överelementet och en för underelementet. Båda strömbrytarna kunna var för sig inställas på stark (III), medelstark (II) och svag värme (I).

I vår receptsamling angives dels den temperatur på vilken termostaten skall ställas in vid ugnar med automatisk temperaturreglering, dels tid för uppvärmning och strömbrytarnas inställning vid färdiglagning i ugn utan termostat.

Ugnen är mycket väl isolerad, vilket är av stor betydelse för att den skall bli ekonomisk i drift, och för att man skall kunna nå goda resultat.

Ugnsluckan är försedd med imventil. På sockelns framsida finnes en kondensvattenuppsamlare, som tar emot kondensvatten såväl från ugnen som värmeskåpet.

Ugnen kan, utom till bakning och stekning, användas till konservering, och likaså kunna långkok med fördel utföras i termostatugn.

Ugnen rengöres bäst medan den ännu är något varm. Efter stekning bör den noga tvättas ur med tvålvatten, varefter ugnsluckan lämnas öppen tills ugnen kallnat. Den kan någon gång skuras med litet skurpulver för att bli riktigt fin.

Efter brödgräddning behöver man endast lämna luckan öppen för luftning.

Värmeskåpet

Värmeskåpet är försett med en utdragbar låda, vilket i hög grad underlättar skåpets användande. Man behöver härigenom inte böja sig så mycket när man skall taga upp eller sätta ned olika saker i det, och eftersom lådan kan tagas bort är värmeskåpet lätt att hålla rent.

Så snart värmeskåpet inkopplas, tändes automatiskt den röda kontrollampan på spisen.

Värmeutvecklingen i värmeskåpet regleras med strömställarvred märkt "Värmeskåp" och är så avvägd, att man erhåller en högsta temperatur av ca 98° då stark värme (III) är inkopplad. Då medelvärmen (II) inkopplas blir den maximala temperaturen ca 65°. Vid svag värme (I) blir maximala temperaturen 45°.



Regleringsmöjligheter med strömställare för kokplattor och värmeskåp.

För uppvärmning av värmeskåpet 85—90° fordras en tid av ca 1 timme.

Värmeskåpet är avsett att användas för färdigkokning av långkokta maträtter, varmhållning, jäsning av bröd, tallriksvärmning osv.

Stark värme (III) användes vid färdigkokning. Kokkärlets innehåll kokas upp på en kokplatta och placeras därefter i det uppvärmda värmeskåpet. Temperaturen blir ej högre än 95—98°, vilken temperatur åstadkommer en sakta kokning som är lämplig vid kokning i allmänhet.

Stark värme (III) användes också om man vill koka fiskfiléer i värmeskåpet.

Medelvärme (II) användes vid varmhållning av maträtter. Mat kan stå i värmeskåpet mycket länge, utan att matens aptitlighet äventyras. Man bör dock alltid ha lock på kastrullerna för att maten ej skall torka, och för att rätterna ej skola taga smak av varandra.

Medelvärme (II) användes även för tallriksvärmning.

Svag värme (I) användes vid jäsning av bröd.

Värmeskåpet är synnerligen billigt i drift, och Ni bör därför använda det i största möjliga utsträckning.

Några vinkar och råd

Elektrisk matlagning är i hög grad ekonomisk, om man förstår att rätt sköta och utnyttja sin elspis. Vid matlagning på en elspis får man dock i viss mån följa andra principer än då man lagar mat på en vanlig vedspis och dessa principer måste man tillägna sig, för att icke slösa med den elektriska strömmen. Här nedan har upptagits en del råd, vilka leda till ekonomisk elektrisk matlagning.

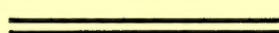
1) Använd alltid tjockbottnade och plansvarvade kokkärl. Kokkärl med skev och bucklig botten ta ofta dubbelt så lång tid att värma upp och alltså går det åt dubbelt så mycket ström. Kokkärlen böra alltid ha tättslutande lock. Ni håller därigenom kvar en hel del näringsämnen och vitaminer. Välj kokkärlets storlek efter kokplattan. Ett litet kokkärl på en stor platta medför ett stort värmeslöseri. Sätter man åter ett stort kokkärl på en liten platta, går uppkokningen långsamt.

2) Placera alltid kokkärlet på plattan, innan strömmen påsläppes. Koka upp på stark värme (III) men koka alltid vidare på svag värme (I) och utnyttja gratisvärmen, den s. k. eftervärmen (0), genom att koppla ifrån strömmen 10—15 min. innan maten är färdig.

3) Använd så få kokplattor som möjligt på en gång. Utnyttja i stället ugnen.

Vad kostar det att laga mat på Husqvarna elspisar?

Enligt de uppgifter, som finnas tillgängliga från undersökningar, som äro utförda i Sverige, kan man med ganska stor säkerhet räkna med att strömförbrukningen med en elspis för 3 personer ej skall överstiga 1 kWh pr person och dygn. För en familj på 6 personer blir strömåtgången ca 0,8 kWh pr person och dygn. Årskostnaden för en familj på 6 personer blir på en plats, där strömmen kostar 6 öre pr kWh, omkring 90 kronor pr år.





GARANTISEDEL

för

Husqvarna elspisar

För våra *elspisar* lämna vi *ett års garanti* från och med nedanstående leveransdatum.

Garantien gäller alla sådana fel, vilka icke uppkommit genom uppenbart missbruk eller misskötsel, utan bevisligen kunna hänföras till underhaltigt material eller arbete. Dylika fel avhjälpas av oss under garantitiden *gratis* under *förutsättning* att hela elspisen eller den felaktiga detaljen tillsändes oss fraktfritt och åtföljd av denna garantisedel.

Vår garanti omfattar ej fraktutlägg och ej heller skyldighet till ersättning för utförda reparationsarbeten, såvida icke överenskommelse träffats före arbetets utförande. Demonteringskostnader av vad slag det vara må ersättas icke av oss. Vår garanti gäller ej heller för levererade lösa element.

Garantien gäller endast under förutsättning att till elspisen hörande bruksanvisning följes.

Husqvarna Vapenfabriks Aktiebolag — Huskvarna.

Katalognummer .... Tillv.-nummer ....

Levererad av: ....

....

....

Dag: .... År: ....

GJUTNA KOKKÄRL

med tjock, plansvarvad botten

passa bäst för kokplattor



Husqvarna *Bordsemalj*

är trevlig och ändamålsenlig